

Getrübelter Salat von Crevetten und Spargelspitzen

(für 4-6 Portionen)



Zutaten:

150 g Spargelspitzen (frisch gekocht und erkaltet)
150 g Crevetten
100 g Tomatenwürfel ohne Schale und Kerne
150 g Crème fraîche, 1 TL Sahnemeerrettich
1 Spritzer Limonensaft, 1 TL Escoffier Trüffel-Creme
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

Zum Garnieren:

Escoffier Cocktail-Sauce und etwas Gartenkresse



Von Escoffier benötigen Sie:

Cocktail-Sauce
Trüffel-Creme

Zubereitung:

Crème fraîche, Trüffel-Creme, Limonensaft und Sahnemeerrettich in eine Schüssel geben und glatt verrühren. Den Spargel in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Crevetten ebenfalls zum Abtropfen in ein Sieb geben. Spargel, Crevetten und Tomatenwürfel zur Sauce geben, mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Serviervorschlag

In eine passende Porzellanschale ein wenig Friseésalat oder Kopfsalatstreifen geben, Crevettensalat einfüllen und mit Escoffier Cocktail-Sauce und Kresse garnieren.